



# II Workshop del sector del peix. Elaborats a partir de peix de llotja poc reconegut

Seminari tècnic

MONELLS, dilluns 18 de març de 2019

## Presentació

El sector del peix necessita, com els altres sectors, estar contínuament atent a tots els canvis que el puguin afectar i el puguin desplaçar dels llocs capdavanters que actualment ocupa.

En el marc de l'estratègia de desenvolupament local participatiu GALP Costa Brava, amb l'afany de millorar la comercialització del peix, s'organitza aquest seminari.

L'objectiu del seminari és també detectar les necessitats formatives que té aquest sector tan estratègic per la zona.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



## Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet, s/n

17121 MONELLS

 @ruralcat

## Programa

9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.50 h Presentació del seminari

Sra. Àngela Seira Sanmartin. Sub-directora general de Pesca i Aqüicultura.

10.00 h Presentació del Manifest per la promoció dels productes pesquers de proximitat dins de la dieta Mediterrània.

**Projecte de cooperació transnacional dels GALPs de Catalunya**

Sra. Anna Masdeu Lalanza. Gerent Grup d'Acció Local Pesquer Costa Brava.

10.20 h Dades de captura del peix poc valorat

Sra. Pilar Todó Vila. Responsable de Comercialització Pesquera del DARP.

10.40 h Dades de consum de peix i dades de pèrdues

Sr. Àlex Goñi i Febrer. President Gremi de Peixaters de Catalunya.

11.00 h La creativitat dirigida a la innovació: de la idea al producte

Dra. Anna Claret. IRTA.

11.20 h Valorització del peix blau mitjançant el desenvolupament de nous productes. Projecte GALP

Sra. Elsa Lloret i Sra. Brigitte Martínez. IRTA.

11.40 h Pausa

12.00 h Com adaptem el peix al consumidor

- Experiència del Gremi de carnisseres. Com han evolucionat les carnisseries: economia i marges

Sra. Silvia Aliu. Presidenta del gremi de carnisseres de Girona.

- Peixateries La Garriga. Tècniques per fer elaborats de peix

Sra. Susanna Sala Estapé.

- Elaborats de peix de llotja per fer a la peixateria

Sra. Ada Parellada, Restaurant Semproniana.

14.00 h Dinar d'elaborats de peix

15.00 h Cloenda del seminari

Sra. Elisabet Sánchez Sala. Directora dels Serveis Territorials del DARP a Girona.

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través de l'enllaç

<https://goo.gl/forms/MsVI9FTSkLBUNpwN2>

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

<http://ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt>



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLANUAL 2019  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA